

# Oles Kitchenclub

Mit Originalrezepten vom Camp D-Kochworkshop



## ASIAN STYLE

### Chicken-Sandwich

Vollkornbrötchen mit Wasabicreme, Mangosauce, Cashewhuhn, Sesam-Pak Choi und Austernpilzen



#### ZUTATEN

- Vollkornbrötchen
- Hühnerbrüste ohne Haut
- Mehl
- Speisestärke
- Backpulver
- kaltes Wasser
- Sambal Olek
- Cashewkerne
- Wasabierbsen
- Pfeffer
- Meersalz
- Frischkäse
- Crème fraîche
- Wasabi aus der Tube
- Limetten
- Koriander
- reife Mango
- Ingwer
- Chili
- Pak Choi
- Austernpilze
- Sesam
- Sesamöl
- helle Sojasauce
- Pflanzenöl

#### Wasabicreme

Frischkäse und Crème fraîche mit Wasabi aus der Tube verrühren und nach Lust und Laune abschmecken (Limettenabrieb und -saft, Sweet Chillisauce, Koriander, ...).

#### Mangosauce

Mangofleisch pürieren, mit geriebenem Ingwer, Limettenabrieb und -saft und Chili würzen.

#### Sesam-Pak Choi

Pak Choi (gibt es im Asialaden, ihr könnt aber auch Mangold nehmen) grob klein schneiden und in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Etwas Sesam, ein paar Tropfen Sesamöl und ggf. etwas helle Sojasauce hinzufügen. Abschmecken.

#### Austernpilze

Die Austernpilze putzen, grob klein schneiden, in Pflanzenöl anschwitzen und mit etwas heller Sojasauce abschmecken.

#### Tempurateig

Aus Mehl, Stärke (zu gleichen Teilen), einer Prise Backpulver, einem TL Sambal Olek, kaltem Wasser und etwas Meersalz einen Tempurateig rühren, der von der Konsistenz her an einen Pfannkuchenteig erinnert.

#### Hühnchenbrüste

Wasabierbsen und Cashewkerne grob zerstoßen. Die Hühnchenbrüste längs halbieren, mit Meersalz und etwas Pfeffer würzen, durch den Tempurateig ziehen und in den Wasabierbsen-Cashewkern-Bröseln wenden.

In Pflanzenöl goldbraun braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

#### Sandwich

Die Vollkornbrötchen in der Mitte halbieren und im Ofen bei 180°C kurz noch mal schön knusprig aufbacken.

#### Anrichten

Wenn ihr alles vorbereitet habt, baut ihr es am besten in Schüsseln auf dem Tisch auf und jeder kann sich sein Sandwich nach Belieben belegen.

Der Spaß ist garantiert.

**Guten Appetit wünscht euch  
Ole und sein Team!**

YUM  
YUM!

